

Les crêpes

Les pâtes

Elles sont multiples, en voici trois excellentes (pour 12 à 15 crêpes).

1 - Pâte classique

200 g de farine, 2 œufs, 1/2 l de lait, 5 c à soupe d'huile, 1 pincée de sel.

Mélangez dans une terrine la farine et le sel (+ 2 c à soupe de sucre pour les crêpes sucrées). Incorporez au mélange les œufs, un par un, l'huile, puis délayez peu à peu avec le lait bouilli et refroidi. Laissez reposer 2 heures au moins.

2 - Pâte levée

200 g de farine, 10 g de levure de boulanger, 1/4 l de lait, 1 dl d'eau, 1 œuf, 50 g de beurre, 1 c à café de sel. Faites fondre la levure dans un peu de lait tiède et laissez reposer 15 minutes. Dans une terrine délayez la farine avec le lait additionné de levure, ajoutez l'œuf, le reste de lait, le sel et 50 g de beurre fondu. Mélangez bien jusqu'à ce que la pâte soit homogène et laissez-la reposer 1 heure dans un endroit tiède. Les crêpes faites avec cette pâte seront légères mais assez épaisses. Pour les crêpes sucrées remplacez la cuillerée de sel par 1 pincée de sel et 2 c à soupe de sucre.

3 - Pâte à la bière

200 g de farine, 2 œufs, 50g de beurre, 1/2 l de bière blonde, 2 c à soupe de crème fraîche, 1 pincée de sel. Mélangez dans une terrine la farine, le sel (+ 2 c à soupe de sucre pour les crêpes sucrées) et les œufs un par un. Travaillez pour obtenir une pâte homogène et délayez-la avec la bière, la crème et le beurre fondu. Laissez reposer. Quelle que soit la pâte choisie, faites chauffer au moins 2 petites poêles de 10 cm de diamètre et, lorsqu'elles sont chaudes, graissez-les à volonté avec un morceau de lard; inutile de les beurrer, la matière grasse étant incorporée à la pâte. Versez dans chacune une petite louche de pâte. Retournez avec une spatule la crêpe à demi cuite (lorsqu'elle commence à se détacher du bord de la poêle), terminez la cuisson de l'autre côté.

Les garnitures

1- Crêpes salées

CRÊPES AUX CHAMPIGNONS ET AU JAMBON FUMÉ



Clic sur l'image pour l'agrandir

12 petites crêpes, 500 g de champignons de couche, le jus de 1 citron, 1 gousse d'ail, 3 échalotes, sel, poivre, thym, laurier, 50 g de beurre; 4 tranches de jambon fumé; 1 c à soupe de crème fraîche.

Faites fondre dans le beurre les oignons hachés avec l'ail et les échalotes, ajoutez le thym, le laurier et les champignons nettoyés, émincés et arrosés du jus de citron. Faites cuire à feu vif de façon que les champignons rendent leur eau, puis ajoutez le jambon coupé en petits morceaux et diminuez la chaleur. Lorsque les champignons sont cuits, retirez-les du feu et liez avec la crème fraîche. Répartissez sur les crêpes et servez bien chaud.

CRÊPES À LA TOMATE ET AUX ANCHOIS



Clic sur l'image pour l'agrandir

12 petites crêpes; coulis : 1 kg 1/2 de tomates pelées et concassées (en boîte), 1 gousse d'ail, 1 oignon, thym, laurier, sel, poivre, 3 c à soupe d'huile d'olive, 1 pointe de harissa (pâte de piment); 1 bocal d'anchois au sel ou à l'huile, 12 olives noires.

Préparez un épais coulis en faisant fondre dans l'huile tomates, ail, oignon, épices et aromates. Passez-les au tamis et recouvrez-en les crêpes. Décorez de filets d'anchois roulés et d'olives noires. Servez chaud.

CRÊPES AU JAMBON FUMÉ



Clic sur l'image pour l'agrandir

12 petites crêpes, 12 très fines tranches de jambon fumé. Olives vertes, paprika.

Recouvrez chaque crêpe d'une tranche de jambon fumé, saupoudrez de paprika et entourez à volonté d'olives vertes. Le jambon peut auparavant être chauffé dans la poêle. Servez chaud.

CRÊPES AU BEURRE D'ANCHOIS



[Clic sur l'image pour l'agrandir](#)

12 petites crêpes, 400 g d'anchois au sel, 80 g de beurre, 1 pointe de harissa, le jus de 1/2 citron, 2 œufs durs, 3 citrons.

Faites tremper les anchois pour les dessaler, séchez-les et pilez-les au mortier avec le beurre. Ajoutez le harissa et le jus de citron. Recouvrez les crêpes de cette préparation et décorez d'une rondelle d'œuf dur et de tranches de citron pelé à vif. Servez chaud.

CRÊPES AU FROMAGE



[Clic sur l'image pour l'agrandir](#)

12 crêpes, 200 g de cheddar (chester), 200 g de port-salut ou de Bonbel, 1 dl de vin blanc sec, poivre en grain, 2 tomates.

Faites fondre lentement dans le vin blanc les fromages coupés en morceaux, en tournant sans arrêt. Poivrez généreusement de poivre du moulin. Tartinez les crêpes de cette fondue et faites-les dorer quelques instants au four. Garnissez de rondelles de tomates. Servez très chaud.

2 - Crêpes sucrées

CRÊPES AUX AMANDES



[clic sur l'image pour l'agrandir](#)

12 petites crêpes, 100 g de beurre, 100 g de miel, 100g d'amandes en poudre, 100 g d'amandes mondées, 50g de raisins secs.

Travaillez le beurre avec le miel et la poudre d'amandes pour former une pâte épaisse dont vous recouvrirez les crêpes. Décorez d'amandes mondées et de raisins secs sans pépins. Variante : remplacez le miel par de la compote de pommes si vous préférez un dessert moins sucré.

CRÊPES AUX RAISINS



[clic sur l'image pour l'agrandir](#)

12 petites crêpes, 2 grandes grappes de raisin muscat ou 1 boîte de raisins au sirop, 60 g de beurre, 1 petit pot de sirop d'or (Golden Syrup) ou de miel liquide.

Passez rapidement les grains de raisin lavés et essuyés dans le beurre chaud, répartissez-les sur les crêpes et nappez-les de sirop d'or ou de miel.

Savez-vous que...

- Si vous mettez l'huile ou le beurre dans la pâte au lieu d'en graisser la poêle, vos crêpes seront plus digestes et vous supprimerez la fumée assez désagréable de graisse brûlée. Sinon, utilisez un morceau de lard dont vous frotterez la poêle.
- Vous avez tout intérêt à préparer la pâte à crêpes la veille et à la garder au réfrigérateur : elle s'améliorera encore et vous n'aurez plus qu'à la cuire. De même, ne jetez pas un reste de pâte, servez-le avec une autre garniture le lendemain.
- En remplaçant tout ou partie du lait par de l'eau, les crêpes seront plus croustillantes. L'apport d'alcool produit le même effet.
- Les crêpes à la bière sont très légères et digestes.
- Pour garder chaudes les crêpes déjà cuites, placez-les à l'entrée du four si vous les voulez croustillantes, ou sur une assiette posée au-dessus d'une casserole d'eau très chaude si vous les préférez plus souples.

- Les poêles où vous cuisez les crêpes doivent être réservées à cet usage exclusif. Ne les lavez pas, mais essuyez-les soigneusement avec un papier absorbant. Cela empêchera les crêpes d'attacher.
- Il existe de petites louches spéciales pour les crêpes. Vous les remplissez entièrement ou à demi, selon la taille de la crêpe désirée, et vous avez ainsi toujours la bonne mesure.
- Vous ne devez pas oublier de remuer la pâte pour chaque crêpe, la farine ayant tendance à se déposer au fond de la terrine.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur